本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

南　支　社	〒557 大阪市西成区玉出東2－9－41	TEL(06) 652-0001
北　支　社	〒532 大阪市淀川区十三本町3－6－35	TEL(06) 301-1251
堺　支　社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北摂支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
阪神支社	〒662 西宮市和上町4－11	TEL(0798)26-3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16－17	TEL(0720)41-1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5－13－10	TEL(078)576-5231
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－1－1	TEL(0734)31-2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町粟津29－1	TEL(0794)21-1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(07962)3-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680－1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
長浜営業所	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

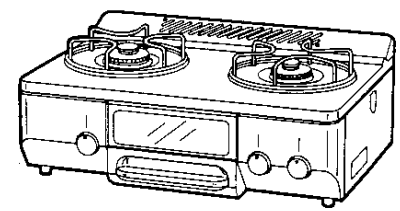
89.03.'00

ガステーブルコンロ

10-908/909型

型式名 LW2103L(OG)
LW2103R(OG)

取扱説明書



ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

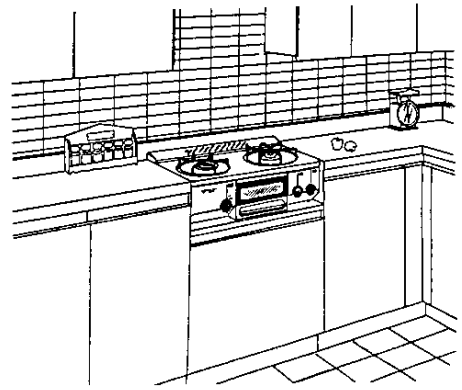
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

- 特長・機能のご紹介……1
- 必ずお守りください……2・3・4
- 各部のなまえとはたらき……5
- 器具の設置……6・7・8・9
- 使いかた……10・11・12・13・14・15・16・17
- 点検・お手入れ……18・19・20
- 故障かな？と思ったら……21
- 寸法図……22
- 仕様……23
- 保管とアフターサービス……24
- 別売部品のご紹介……25

特長・機能のご紹介

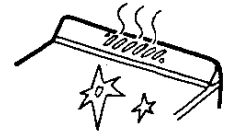


●お料理上手なチャオが
シンプルデザインで
リフレッシュ!!

●操作はカンタン!
指先で軽〜く
ワンプッシュ!!

●グリルは後方排気式

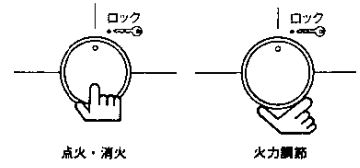
グリル排気口は後方のため、こんろ部のお手入れが簡単です。



●チャオバーナ(強火バーナ)付

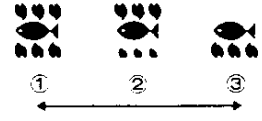
4,100kcalのハイカロリーバーナで炒めものをシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。

●一つのつまみで点火・消火・火力調節ができます。



●焼物の種類・大きさによって3段切替

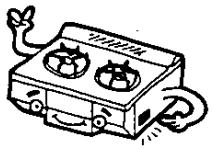
グリルは焼物の種類によって、①「上火・強ー下火・強」、②「上火・強ー下火・弱」、③「上火・消火ー下火・強」の3種類の調節ができます。

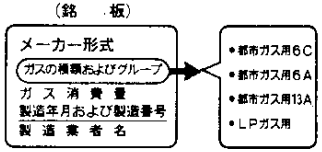


必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

・本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。

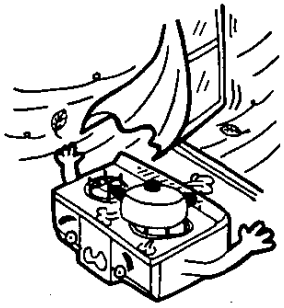




・転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

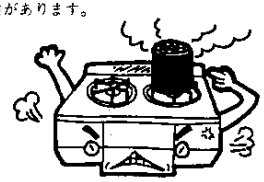
●使用場所について

・強い風の吹き込む所では使用しないでください。
・カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
・棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



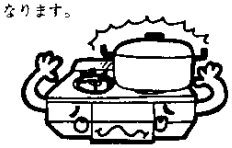
●用途について

・調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

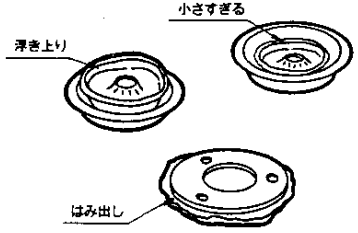


●市販の補助用具について

・極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。
不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



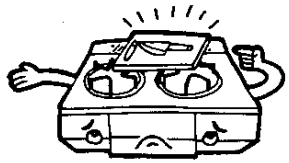
・市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、しる受け皿に十分なじませてお使いください。
浮き上ったり、しる受け皿より小さいもの、またフラットフェーサーよりはみ出すような大きなものは使えません。



ガスモレ・やけど・火災故障などを防ぐために

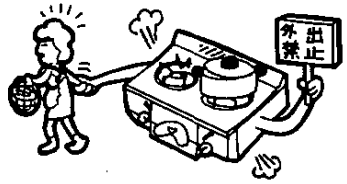
●火災予防について

・グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
・器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



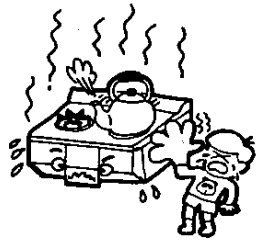
●使用中の外出について

・火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
・天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。



●やけどの注意

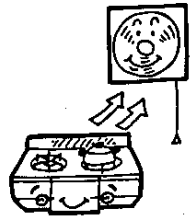
・使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とって・つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



・グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。

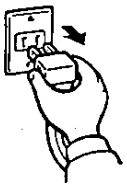
●換気について

・ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



●ガス事故防止

- お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。（古くなったゴム管は取り替えてください。ゴム管の寿命はおよそ3年がめやすです。）
- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具に触れたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)
  火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

●異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓を閉止）して十分な点検をお願いします。
  〔故障・異常の見分け方と処置方法については21ページをお読みください。〕

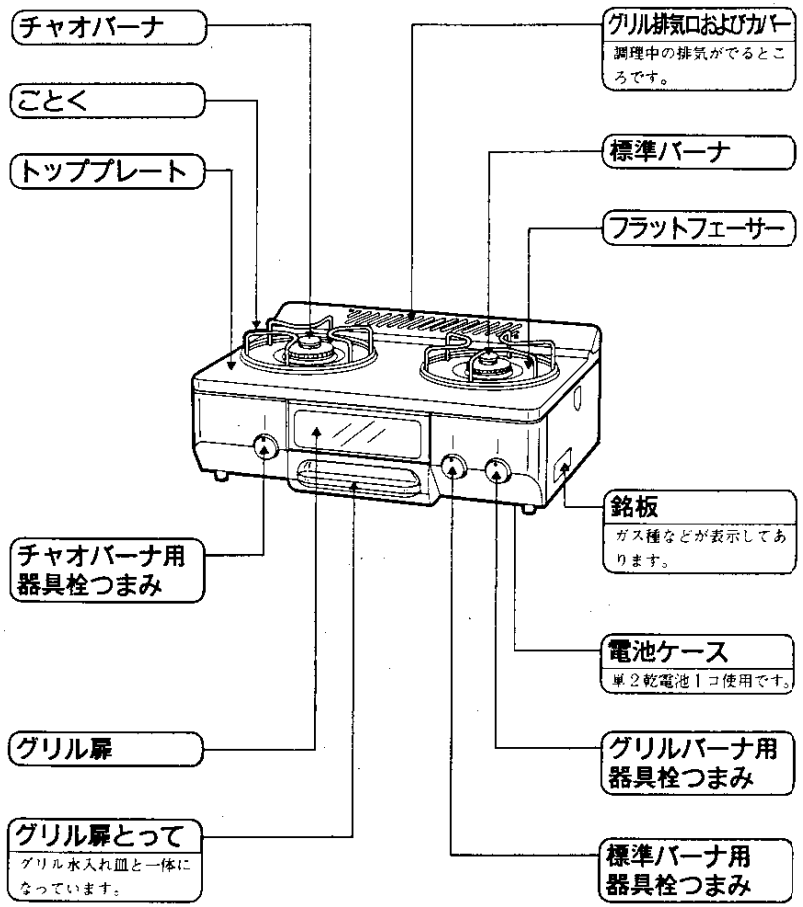
●日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。（詳しくは18ページをお読みください。）
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

- 乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
  特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

各部のなまえとはたらき



※図は10-908型の場合です。10-909型の場合はこんろのバーナやつまみの配置が左右逆になります。

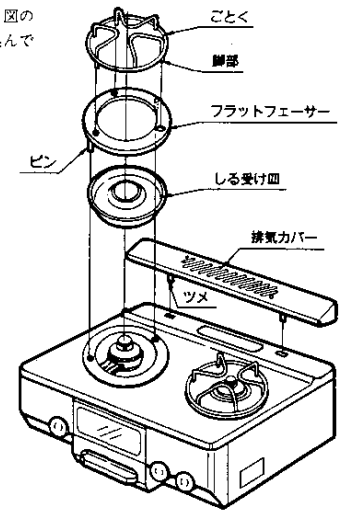
器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、「各部のなまえとはたらき」のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

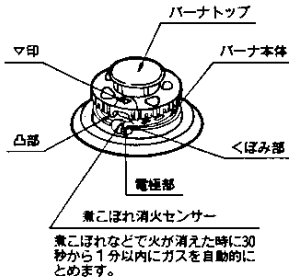
●部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受け皿を置き、その上にフラットフェーサー、ごとくの順に正しくセットしてください。
- 排気カバーはトッププレートの後部の穴（2ヵ所）へ、図のように排気カバーのツメ（2ヵ所）部をまっすぐ差し込んでセットしてください。

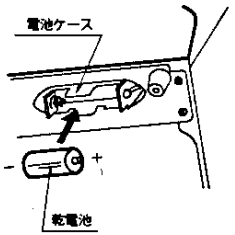


ご注意
- **しる受け皿は左右異なります。内径の大きい方がチャオバーナ側、小さい方が標準バーナ側です。**
- **フラットフェーサーはピン（2ヵ所）をトッププレートの穴へ、ごとくは脚部（3本）をフラットフェーサーの穴（3ヵ所）へ差し込んでセットしてください。**

- バーナトップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナトップは傾いたりしないよう、バーナトップの凸部（▽印）とバーナ本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。
- バーナトップはチャオバーナ用と標準バーナ用とで大きさが異なりますので、間違いのないように取りつけてください。



- 点火用の電池は電池ケース（器具下部の右前にあります）にはめこんでください。
  電池は単二（1.5V）1個使用です。
- パチパチという音の間隔が長くなった時や着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。

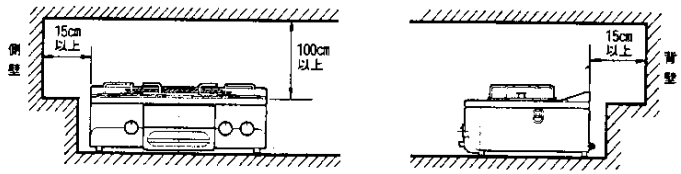


設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。

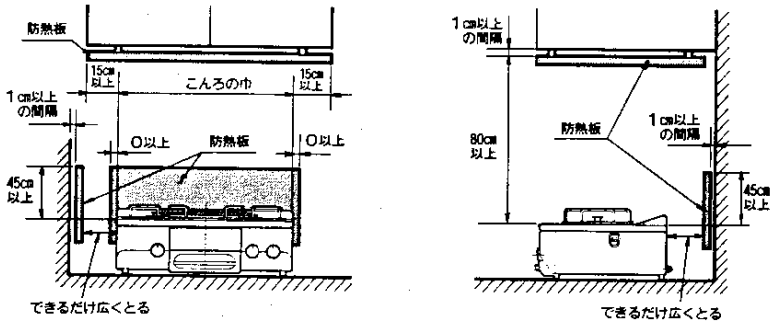
● 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また、上部は器体上面から 100cm以上離して使用してください。(但し、不燃性の場合は80cm以上) ……火災予防条例で定められております。

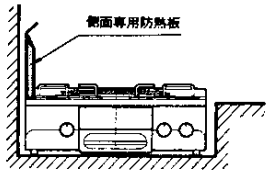


● 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

- 図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0084・0085・　)を取り付けて使用してください。

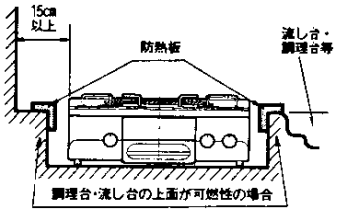


- 可燃性の壁面の高さが45cm以上の場合は壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
(別売防熱板 15-100-0110・0111型)



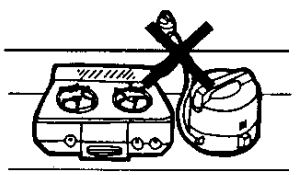
● 調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

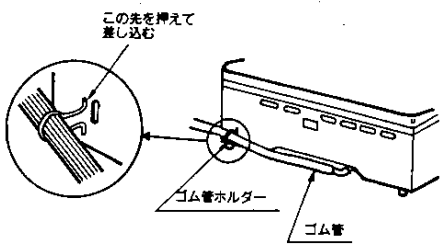
- 可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。
(特にチャオバーナ側に注意してください。)
(別売防熱板 15-100-0105型)



● ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりととめてください。
- 9.5mmφ (内径9.5mm) のゴム管を使用し、お部屋のガス元栓、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管の継ぎたし、および二又分岐はしないでください。





- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

使いかた

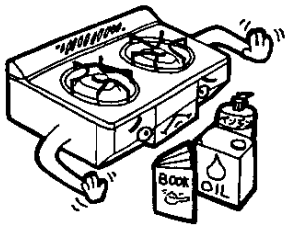
●カラ焼き

はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

●操作前の準備と確認

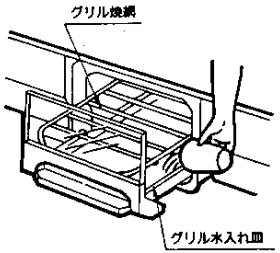
1 器具周囲の確認

・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。



2 グリル水入れ皿に水を入れる

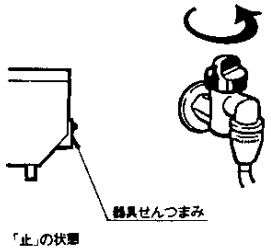
・グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水（コップ1杯半 約300cc）を入れてください。



3 ガス元栓を開く

・開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。
・ロックの位置にあるときは、ロックを解除してください。

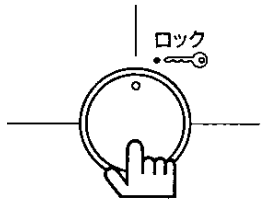
※ロック操作は13ページを参照ください。

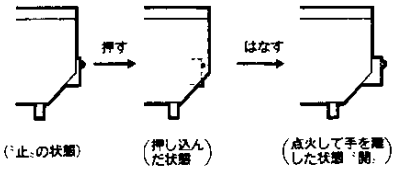


●点火操作(こんろ部・グリル部)

1 器具栓つまみを押す

・器具栓つまみは、止まるまでいっぱいに押し込んでください。
・点火を確かめてから手をはなすと、器具栓つまみは「止」の状態より手前にとび出します。

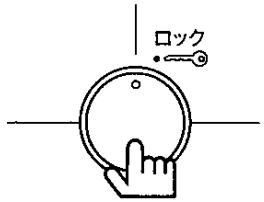




2 器具栓つまみを押し続ける(グリル部のみ)

・バーナへ火移りしたことを確かめてから、数秒間（煮こぼれ消火センサーが加熱されるまで）そのまま押し続けます。

※数秒間この状態を保持します。



ご注意

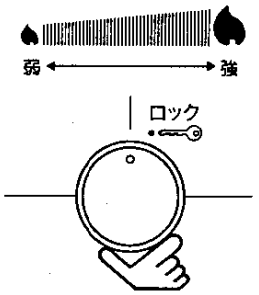
- この器具栓つまみは「ロック」以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦「止」の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで器具栓つまみを押しつづけてください。
- グリル点火時は、グリルバーナに点火したことを必ずご確認ください。

●火力調節

1 こんろ部

・器具栓つまみを〝大〟印、方向へまわすと火力は強く、〝小〟印、方向へまわすと火力は弱くなります。
炎をみながら調理に適した位置に加減してください。

※強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくりまわしてください。
※火力調節範囲は、つまみに表示されています。

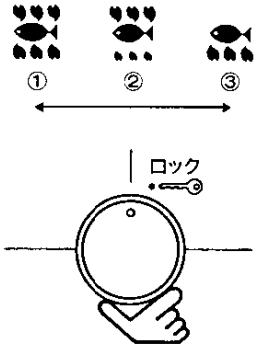


2 グリル部

・①「上火・強―下火・強」、②「上火・強―下火・弱」、③「上火・消火―下火・強」の3種類の調節ができます。

・それぞれの位置で、「カチッ」と音がして軽く止まりますので、焼物の種類によって調理に適した位置でご使用ください。

※火力調節範囲は、つまみに表示されています。

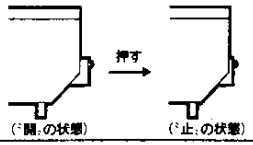


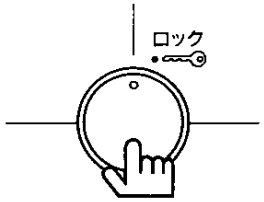
●消火操作(こんろ部・グリル部)

1 器具栓つまみを押す

・器具栓つまみは、止まるまでいっぱいに押し込んでください。

※器具栓つまみは確実に最後まで押し切ってから手をはなし、火が完全に消えたか確認してください。
※お出かけやおやすみ前には、ガス元栓を閉じてください。





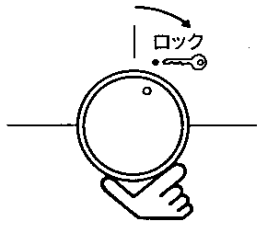
●ロック操作

2 器具栓つまみをロック位置へまわす

・〝ロック〟の位置にすると点火操作ができない安全機構になっています。
・小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。

※器具栓つまみは消火後でないとロックできません。〝ロック〟位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。
※点火の状態で器具栓つまみをむりに〝ロック〟位置へまわさないでください。

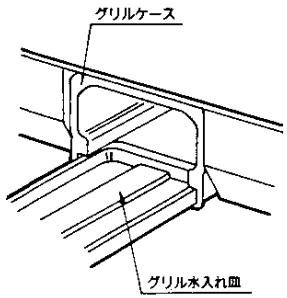
(〝止〟の状態)



※この状態で〝ロック〟位置へまわします。

グリル部の使いかた

●グリル水入れ皿



・グリル扉と一体になっております。グリルケース下部の引き出し部へグリル水入れ皿を入れ、グリル扉がグリルケースにあたるまで挿入してお使いください。

※グリルケースにあたるまで挿入しないと、グリル扉が完全にしまりません。

※グリル水入れ皿を差し込む場合は、グリル扉部を少し持ちあげてから差し込んでください。

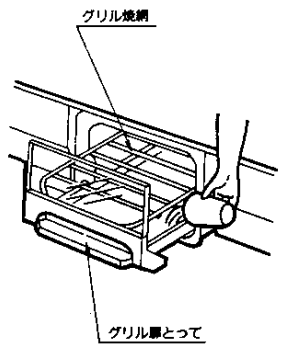
・グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水(コップ1杯半約 300 cc) を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。

・水を入れる場合は、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

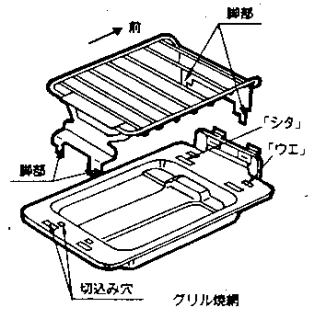
※グリル水入れ皿の表面に脂が多くたまりすぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。

※使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようにご注意ください。

※グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なお扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。



●グリル焼網

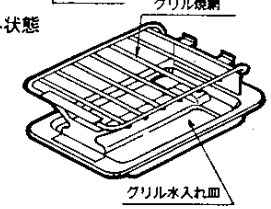


・グリル水入れ皿の前後の切込み穴へ、焼網の脚部を入れてお使いください。

・切込み穴の大・小により焼網の高さが変えられます。
大きい穴（「シタ」と表示のある方）にセットすると焼網は低くなり、小さい穴（「ウエ」と表示のある方）にセットすると焼網は高くなります。焼物の種類によって使いわけてください。

・焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

セット状態



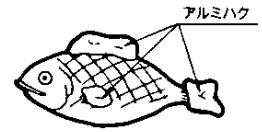
●上手な使い方

1 予熱

・表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬け、みそ漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。

・それ以外の魚や肉は、点火後約3分予熱し、温度が上ってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくくなります。

2 魚焼きのコツ



・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。

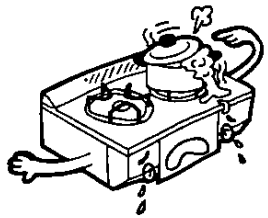
・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。

ご注意

- **切込み穴へ、焼網の脚部が必ずセットされていることを確かめてからグリルケースに入れてください。片側でも外れていますと焼網が不安定になり、焼物が落ちたり焼け具合が悪くなります。**
- **グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なおとびらの開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。**
- **下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後に上火をつけますと、上火バーナについた脂が燃えて煙が出る場合がありますが異常ではありません。**

使用時のご注意

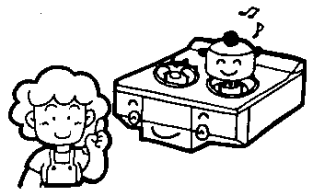
●こんろ部



・煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

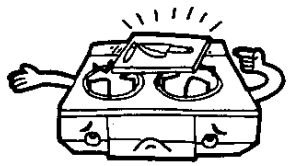
・点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

・ごとくは、炎が当ると熱により変色しますが、異常ではありません。
また強度、耐久性についても影響を受けません。



●グリル部

・グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



煮こぼれ消火センサーについて

・煮こぼれ消火センサーは、煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。

・こんろ部についている煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないものを採用しています。点火および火移りを確かめれば手を離しても大丈夫です。

・グリル部はバーナに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。(消火安全装置が加熱されるまで)

※点火がしにくくなったら乾電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。

安全装置が作動したときの処置方法

・使用中バーナが消火したときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して21ページの「故障かな？と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

●処置方法

・バーナの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)
バーナの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてください。

・再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し（約1分）待ってから「点火操作」に従ってください。

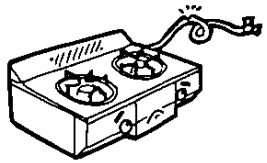
点検・お手入れ

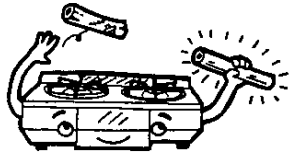
●日常の点検

1 ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？

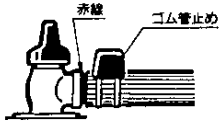
・ゴム管や接続部からガスが漏れていないか、ときどき石けん水などで点検してください。

・ひび割れたり、差し込み部がゆるんだゴム管は、必ず取り替えてください。





・ゴム管が器具・ガス元栓ともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。



2 付属品が正しくセットされていますか？

・バーナトップ、ごとく、しる受け皿、フラットフェーサー、排気カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。

3 つまり、たまり、汚れはありませんか？

・バーナトップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。

・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。

※脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

・煮こぼれ消火センサーの先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

ご注意
- テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行なってください。
- 日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具が十分冷えてから行なってください。

●お手入れ

1 ごとく・しる受け皿・フラットフェーサー・排気カバー・グリル水入れ皿・グリル焼網

・中性洗剤をふくませた、スポンジタワシなどのやわらかいもので洗います。

・洗ったあとは水洗いをし、乾いた布で十分水気をふきとってください。

※グリル水入れ皿は、グリル扉を取りはずすとお手入れしやすくなります。
（取りはずし、取り付け方は20ページを参照ください。）

2 トッププレート・器体（前面は除く）

・液状の洗剤を布にふくませて汚れを落し、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

※器体前面の汚れは湿った布でふきとってください。

3 グリルケース

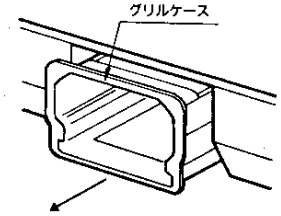
・乾いた布でからぶきをします（通常は炭化した油カスをふきとります）

・脂の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、グリル用器具栓つまみを「開」の状態（火力調節は①の位置で、上火・下火とも「強」）で、30分～1時間程度カラ焼きをしてください。

※カラ焼きされる場合は、必ずグリル水入れ皿に水を入れて（途中で補充しながら）グリルのみ点火し、カラ焼き中は特にグリル扉に水をかけないようにご注意ください。

・この操作をおこたりますと、セルフクリーニング効果がなくなることがあります。

・グリルケースは簡単に引き出せます。出し入れのときは、必ずグリル水入れ皿を完全に取り出してから行なってください。



セルフクリーニングとは

特殊ホーロー仕上げで、調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があり、お手入れが簡単です。

※洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。また金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

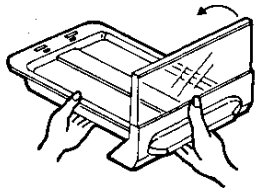
④グリル扉

- そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

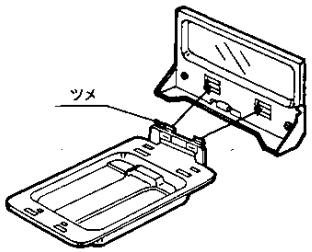
※ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。
印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

- グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。

（取りはずし方）
グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、扉を内側にたおすようにするとはずれます。

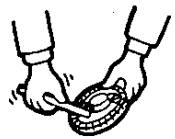


（取り付け方）
グリル水入れ皿のツメ（2ヵ所）を、扉の裏面の長穴に差し込み、扉の下部を回転させるようにグリル水入れ皿側に、"カチッ"と音がするまで押し込んでください。

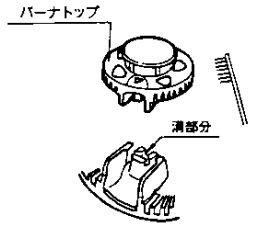


⑤こんろバーナ

- バーナトップを取りはずし、ブラシやキリ状のものでおそうじしてください。
- 目づまりなどで悪くなったバーナは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。



- 特にバーナトップ裏面の、下図に示す溝部分の汚れを取り除いてください。



※バーナトップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は、必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。

※バーナトップはチャオバーナ用（大きい方）と標準バーナ用（小さい方）がありますので、間違いのないように取りつけてください。

故障かな？と思ったら

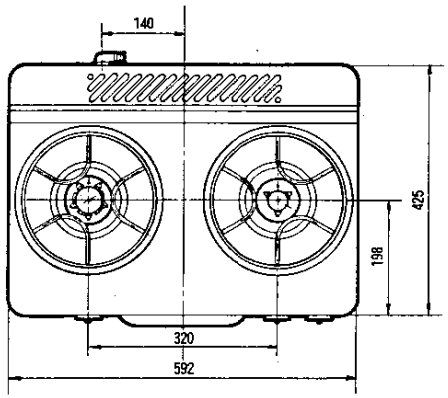
故障かな？と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

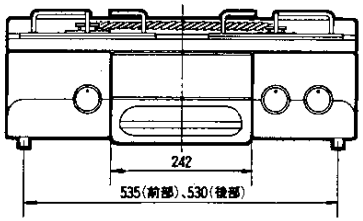
お調べいただくこと（原因） ＼ こんなとき（現象）	器具栓つまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開き不十分		○	○				○		ガス元栓を全開にする	10
ゴム管の接続が不完全		○						○	ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○	○						点火操作をくり返す	11
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○				○		ゴム管の折れ、曲りを直す	9
ゴム管のひび割れ・穴あき								○	ゴム管を交換する、先を切りつめる	18
バーナの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○		バーナの手入れをする	20
バーナトップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○	正しくセットする	7
器具栓・点火装置の故障	○	○						○	点検・修理を依頼する	—
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	—
電池が消耗している		○							新品と交換する	7
電池の取り付けが悪い		○							正しく取り付ける	7
煮こぼれ消火センサーが作動	○						○		「点火操作」参照の上正しく操作する	11
煮こぼれ消火センサーの故障	○						○		点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○	○							「点火操作」参照	11

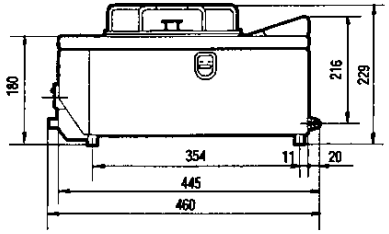
このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

ご注意 不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

寸法図







仕様

品名		ガステーブルコンロ				
品番		10−908型		10−909型		
型式名		LW2103L(OG)		LW2103R(OG)		
点火方式		連続放電点火				
外形寸法		高さ180㎜(トッププレートまで)×幅592㎜×奥行445㎜(とって除く)				
重量(本体)		12.0kg				
安全装置		煮こぼれ消火センサー				
使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時	
		チャオバーナ	標準バーナ	グリル	ガス消費量	
都市ガス	6C(kcal/h)	4,100	2,200	2,150	7,700 (1.82㎥/h)	内径 9.5㎜ ガス用ゴム管
	13A(kcal/h)	4,100	2,200	2,150	8,200 (0.78㎥/h)	
	6A(kcal/h)	3,200	2,200	2,150	7,100 (1.07㎥/h)	
LPガス(kg/h)		0.251	0.176	0.190	0.600	
付属品		グリル焼網・ゴム管ホルダー				

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉じてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  (乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- **サービス(点検・修理)を依頼される前に**

「故障かな？と思ったら」(2)ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

- **ご連絡の際には次のことをお知らせください。**

1．品　名……ガステーブルコンロ
2．品　番……本体の左側面に貼付してあります。

例 (N)10-908(U)
大阪ガス株式会社

3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- **ガスには都市ガス14種類、およびＬＰガスの区分があります。**

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- **保証期間中は…**

保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- **保証期間経過後の故障修理について**

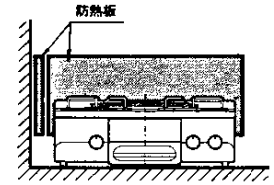
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

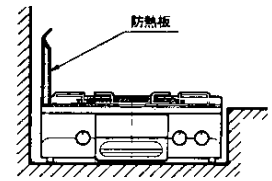
●防熱板(コードNo:15-100-0084・0085)

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



●側面専用防熱板
(コードNo:15-100-0110・0111)

- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



●中華鍋用補助ごとく
(コードNo:15-100-0059)

- 中華鍋を用いて料理されるとき、鍋の安定性を良くするために、ごとくにのせてお使いください。

※底の丸い鍋以外は使用しないでください。
※中華鍋は火力の強いチャオバーナ側をお使いください。